

PRIMI PIATTI

Guiso de mondongo con patitas

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1/2 kg di trippa precotta
- 4 zampetti d'agnello
- 2 cipolle
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe
- 2 cucchiaini d'olio
- 1 peperoncino
- 2 pomodori
- prezzemolo e cumino
- 200 g di riso
- 2 patate e 2 carote

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una casseruola la trippa, lavata e sbollentata, tagliata a listarelle insieme agli zampetti puliti e sbollentati, una cipolla affettata, le foglie d'alloro, l'aglio sbucciato, sale e

pepe. Aggiungete 3 bicchieri d'acqua e fate cuocere dolcemente per 1 ora.

A parte, mettete in un'altra piccola casseruola l'olio e l'altra cipolla tritata, fate rosolare e poi unitevi la polpa dei pomodori a pezzetti, un trito di prezzemolo e un cucchiaino di semi di cumino, il peperoncino tritato ed il sale. Fate cuocere dolcemente per 1/2 ora. Poi unite la salsa alla trippa.

Aggiungete al composto ancora il riso e le patate e le carote a dadini, unite ancora quanta acqua è necessaria per far cuocere ancora per 1/4 d'ora, in modo che rimanga piuttosto brodoso. Far riposare cinque minuti e servire caldo.